

欧風アラカルト

●野菜料理

焼き白菜とパプリカ (エキストラバージンオリーブ添え)	¥525
カポナータとカップリーニ盛り合わせ	¥840
人参のムース・コンソメジュレと共に	¥840
マッシュルームのチーズ・トマトからめ焼き	¥630
人参と大根のサラダ	¥420
色とりどりの野菜サラダ	¥420
フラン 百合根トリュフ風味	¥630
あわびのおろし大根蒸し	¥4,200~
(ソースわたと海藻：要ご予約)	
木の子の赤ワインソース・白ワイン蒸し	¥420



●お肉料理

駿河しゃものロースト (バルサミコソース or オレンジソース)	¥1,680
フォアグラのソテー (ミルフィーユ仕立て)	¥1,680
フォアグラのテリーヌ	¥1,890
人参としゃものマリネ	¥1,470
大根・木の子・エンダウ・しゃものグリル	¥1,680
黒毛和牛のカルパッチョ	¥3,150



●お魚料理

新鮮なお魚のカルパッチョ (赤ワインヴィネガーソース)	¥1,260
ホタテ貝のエスカルゴバター焼き	¥1,050
白身魚の(真鯛・的鯛)ポワレ (ソースシェリーピネガー風味)	¥1,260
エスカルゴのブルゴーニュ風	¥1,050
オマールエビのサラダ仕立て冷製 (ソースアメリカヌ)	¥2,100
オマールエビのオランダーズソース 温製	¥2,940
タスマニアサーモンのマリネ お茶ソース	¥1,050
ブイヤベース ルイユ添え	¥1,680
タコの瞬間燻製 ソースつぶしピンクペッパー	¥1,050
赤イカのプロヴァンス風マリネ	¥840
アワビのヴァプールレモン風味	¥4,200~

●ジビエ料理

仔羊の香草グリル	¥1,890
鴨のロースト or ソテー (ソース赤ワイン or オレンジ)	¥1,680
ブレス産ホロホロ鳥丸焼き (お二人様以上向き：要ご予約)	¥3,780
鶉 or ピジョン(要ご予約)調理いろいろ	¥2,100~



●パスタ料理

ナポリ風トマトソースのフェデリーニ	¥840
ボローニャ風ミートソースのスパゲティ	¥945
しゃもと木の子のスパゲティ	¥840
ピリ辛トマトのカップリーニ	¥840
カルボナーラ パスタ	¥945
ホタテとフルーツトマトのスパゲティ	¥945
アンチョビと白菜のパスタ	¥840
旬の魚 or 旬の野菜のシェフおまかせパスタ	¥1,260

●リゾット

トマトのリゾット 駿河しゃもコンソメ風味	¥840
オマールエビとサフラン風味のリゾット	¥1,260
ホタテのリゾット	¥840
木の子のリゾット	¥840
水菜、白菜、パプリカ、なすのリゾット	¥840